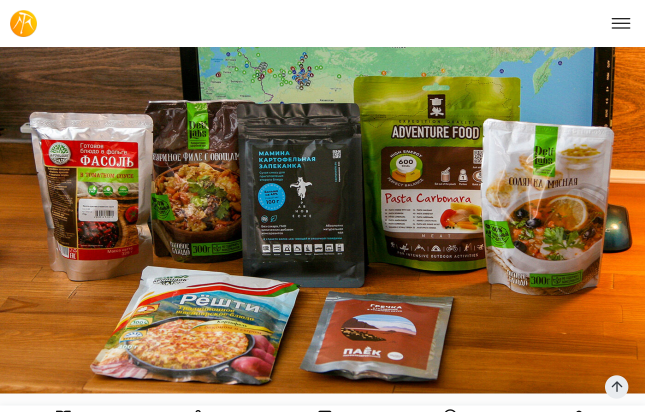


Роберт Валеев
21.10.2020

Что кушают современные туристы - обзор

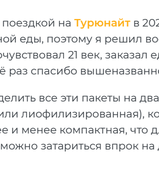
Еда для туриста отличается от обычной тем, что её проще готовить, паковать в рюкзак, переносить на большие расстояния и долго хранить. Такая еда существует давно: когда не было готовых изделий путешественники сами сушили овощи, сублимировали мясо, закатывали супы в баночки и так далее. Потом пришла вездесущая лапша быстрого приготовления, но ввиду её однообразия и калорийности полноценной едой её назвать трудно, однако для похода выходного дня она, вместе с быстрозавариваемой кашей, стала самым популярным решением, благодаря невероятной лёгкости в весе и приготовлении.

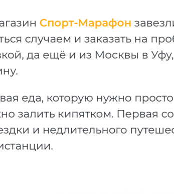
Но сегодня существует огромное множество специально приготовленной для целей путешественников и туристов еды, о которой пока ещё не все слышали, поэтому о некоторых конкретных экземплярах я попробую подробно рассказать в этой статье.

Перед тем как начать свой обзор хочу особенно подчеркнуть, что вкус еды – это субъективный показатель и моё мнение может сильно отличаться от мнения любого другого любителя покушать на природе. Если описать мои вкусы, то можно назвать меня привередой: я терпеть не могу любые инородные, плохо прожёвываемые предметы в пище, это касается всякого рода жира, костей хрящиков и т.д. В то же время, если нужно поесть в условиях жёсткой нехватки энергии (в тяжёлых походах, например), могу есть всё что угодно, с добавкой, не взирая на вкус. Но когда есть шанс отказаться от шматка сала в пользу макарошек, всегда выберу второе.

Как раз перед моей поездкой на Турюнайт в 2020 году в магазин Спорт-Марафон завезли хороший ассортимент походной еды, поэтому я решил воспользоваться случаем и заказать на пробу еду от разных производителей. Почувствовал 21 век, заказал еду с доставкой, да ещё и из Москвы в Уфу, кстати пришло очень быстро, — ещё раз спасибо вышеназванному магазину.

Условно можно разделить все эти пакеты на два вида: готовая еда, которую нужно просто разогреть и сублимированная (или лиофилизированная), которую нужно залить кипятком. Первая соответственно значительно тяжелее и менее компактная, что для велопоездки и недлительного путешествия хороший вариант, а вторыми можно затариться впрок на дальние дистанции.





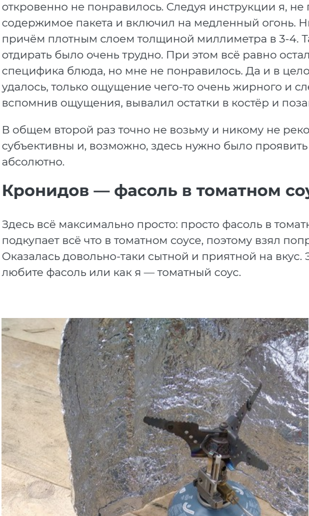
Кронидов — рёшти с беконом и сыром

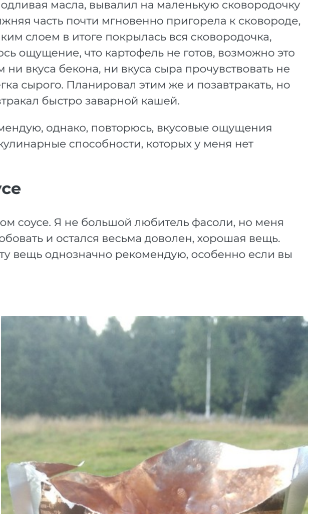
Рёшти - швейцарское национальное блюдо, изготавливаемое из тёртого сырого или варёного картофеля с добавками растительных или животных жиров. В данном случае с добавлением сыра и бекона. Самая тяжёлая пачка из моего набора весом 400 грамм, за один раз я даже не пытался съесть, взял только одну треть и то не доел, но скорее из-за того, что это единственное блюдо из всего комплекта, которое мне откровенно не понравилось. Следуя инструкции я, не подливая масла, вывалил на маленькую сковородочку содержимое пакета и включил на медленный огонь. Нижняя часть почти мгновенно пригорела к сковороде, причём плотным слоем толщиной миллиметра в 3-4. Таким слоем в итоге покрылась вся сковородочка, отдирать было очень трудно. При этом всё равно осталось ощущение, что картофель не готов, возможно это специфика блюда, но мне не понравилось. Да и в целом ни вкуса бекона, ни вкуса сыра прочувствовать не удалось, только ощущение чего-то очень жирного и слегка сырого. Планировал этим же и позавтракать, но вспомнив ощущения, вывалил остатки в костёр и позавтракал быстро заварной кашей.

В общем второй раз точно не возьму и никому не рекомендую, однако, повторюсь, вкусовые ощущения субъективны и, возможно, здесь нужно было проявить кулинарные способности, которых у меня нет абсолютно.

Кронидов — фасоль в томатном соусе

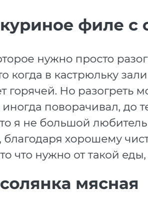
Здесь всё максимально просто: просто фасоль в томатном соусе. Я не большой любитель фасоли, но меня подкупает всё что в томатном соусе, поэтому взял попробовать и остался весьма доволен, хорошая вещь. Оказалась довольно-таки сытной и приятной на вкус. Эту вещь однозначно рекомендую, особенно если вы любите фасоль или как я — томатный соус.

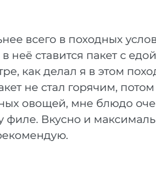




Про Кронидов в целом

Это не первое и не второе моё знакомство с фирмой, про Кронидов я узнал первым делом после того, как заинтересовался темой и уже попробовал в нескольких походах. И здесь, видимо, особенно сказываются вкусовые ощущения разных людей, потому что в интернете очень много положительных отзывов о блюдах Кронидова, в том числе от множества людей, которым точно можно доверять, но мне абсолютное большинство продуктов этой фирмы не понравилось. Я с удовольствием смог съесть только некоторые чисто овощные вещи; всё что касается мяса мне сильно не нравится. Возможно, если вы любите сало, жирную тушёнку, куриную кожицу и тому подобное, то вам зайдёт Кронидов, но если вы, как и я, привередливы, то точно не рекомендую. Несомненный плюс Кронидова — в цене, – это самые дешёвые готовые блюда такого формата на рынке.





DeliLabs — куриное филе с овощами

Готовое блюдо, которое просто разогреть. Правильнее всего в походных условиях разогревать на водяной бане – это когда в кастрюльку заливается вода, а в неё ставится пакет с едой и кипятится до тех пор, пока еда не станет горячей. Но разогреть можно и на костре, как делал я в этом походе, просто ставил пакет рядом с углями и иногда поворачивал, до тех пор, пока пакет не стал горячим, потом открываешь и ешь. Несмотря на то, что я не большой любитель приготовленных овощей, мне блюдо очень понравилось. Главное, конечно, благодаря хорошему чистому куриному филе. Вкусно и максимально просто в приготовлении – то что нужно от такой еды, однозначно рекомендую.

DeliLabs — солянка мясная

Солянка – моё любимый суп, но его очень просто испортить, ведь многие считают, что в него просто пихают всё, что не пригодилось в другие блюда. У DeliLabs получилась весьма неплохая солянка, в походных условиях съесть полноценный суп было вообще замечательно. Разогревал также как и предыдущее блюдо, рядом с костром. Однозначно рекомендую и буду сам периодически заказывать такой.

Про DeliLabs в целом

Пока я попробовал всего два блюда, описанные выше, но они попали в точку и очень понравились. На сайте производителя почитал и про другие продукты, буду пробовать. В целом нравится и оформление упаковки и её содержимое, цена тоже вполне адекватная, надеюсь и другие блюда не разочаруют.

Равновесие — Мамина картофельная запеканка и Тройная Точка — гречка с говядиной в томатном соусе

Это два разных производителя, но у меня абсолютно идентичное впечатление от обоих пакетов, поэтому скажу сразу про оба. Это облегчённые блюда, которые нужно заливать кипятком и у обоих производителей сделан удобный пакет, в который, не высыпая в свою посуду, заливается жидкость. И там и там есть удобный замок, чтобы блюдо лучше заваривалось. Оба блюда вкусные, по ощущениям, как будто только что приготовленное домашнее лакомство. Конечно, если готовить дома полноценный ужин из обычных продуктов, будет немного отличаться, но в походных условиях действительно вкусно и сильно отличается от обычных быстрозавариваемых пюре и каш.

Попробовать продукты этих производителей я тоже рекомендую, но затариваться ими впрок уже немного накладно, цена на эти блюда выше готовых от Кронидова и Dellabs, зато они намного легче и компактнее, поэтому будут выгоднее в сложных походах или на соревнованиях.

Adventure food — паста карбонара

Единственный импортный производитель в этом обзоре и, своего рода, вишенка на торте из всего комплекта. Это настоящая паста, абсолютно не похожа на быстро завариваемую лапшу, — по-настоящему вкусное блюдо. Лично я, если даже сильно постараюсь, в домашних условиях не смогу приготовить макароны вкуснее. Очень вкусный соус и ингредиенты. Да я любитель макарошек и, возможно, поэтому в таком восторге, но думаю многим тоже замечательно зайдёт.

Однако, не знаю как в Москве, но в уфимских ресторанах паста карбонара выйдет немного дешевле, чем один пакет от Adventure food, — импорт, что тут поделаешь. Тем не менее ничего близкого по наслаждению от трапезы у других производителей я пока не пробовал, поэтому рекомендую устроить себе праздник и разочек заценить какое-нибудь блюдо. Я, например, специально взял этот пакетик, так как знал, что встречу свой день рождения в одиночестве, где-то в карельском лесу, и хорошая вкусная паста была отличным праздничным ужином.

Только не забудьте (как я) вынуть какой-то специальный технический пакетик перед заливкой кипятком.

Приятного аппетита друзья! Надеюсь обзор был интересным, делитесь и вы своими впечатлениями в комментариях здесь или в социальных сетях.

Комментарии

Дмитрий 05 февраля 2021, 15:18

Отлично все рассказал! Спасибо!

0 0

Чтобы оставить комментарий войдите или зарегистрируйтесь

Связанные статьи

Кронидов

Российский бренд, который с 2006 года заботится о рационе туристов.

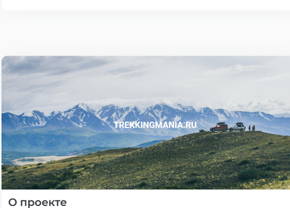
статьи

DeliLabs

Российский производитель готовых блюд по корейским технологиям

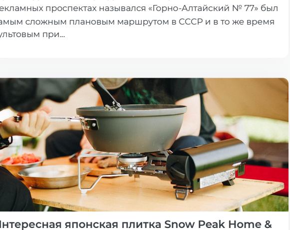
статьи

Читайте также



Легкоходы: кто это, куда они ходят и как им стать

Легкоходство — направление в туризме, отличительной чертой которого является максимальное снижение веса снаряжения без угрозы безопасности. Последние три слова умудряются вырезать ...

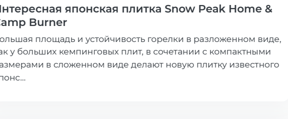


Алтайский Северный горно-таёжный 77-й всесоюзный маршрут

Горный туристский маршрут 3-й категории сложности. В рекламных проспектах назывался «Горно-Алтайский № 77» был самым сложным плановым маршрутом в СССР и в то же время культовым при...

О проекте

Информационный портал про активный туризм в России. Статьи на тему походов, сплавов, авто-путешествий и всего, что с этим связано. Интерактивные карты с отметками достопримечательн...

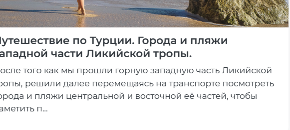


Интересная японская плитка Snow Peak Home & Camp Burner

Большая площадь и устойчивость горелки в разложенном виде, как у больших кемпинговых плит, в сочетании с компактными размерами в сложенном виде делают новую плитку известного япон...

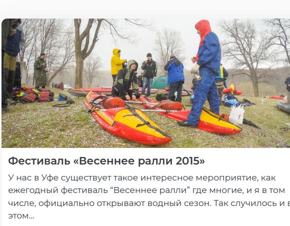
Маршрут выходного дня - Гора Кирель

Короткий и близкий к городу, но при этом не самый популярный, маршрут на гору Кирель.



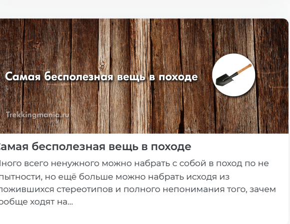
Путешествие по Турции. Города и пляжи западной части Ликийской тропы.

После того как мы прошли горную западную часть Ликийской тропы, решили далее перемещаться на транспорте посмотреть города и пляжи центральной и восточной её частей, чтобы наметить п...



Фестиваль «Весеннее ралли 2015»

У нас в Уфе существует такое интересное мероприятие, как ежегодный фестиваль "Весеннее ралли" где многие, и я в том числе, официально открывают водный сезон. Так случилось и в это...



Самая бесполезная вещь в походе

Много всего ненужного можно набрать с собой в поход по не опытности, но ещё больше можно набрать исходя из сложившихся стереотипов и полного непонимания того, зачем вообще ходят на...

Trekkingmania.ru
© 2023 Все права защищены

Понравился сайт?
Поддержать проект

Частичное или полное копирование и воспроизведение материалов сайта без разрешения владельца запрещено. Лица, виновные в нарушении авторских прав преследуются по закону